

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara dengan keragaman budaya yang tinggi serta kekayaan kuliner yang sangat beragam. Cemilan, makanan berat, makanan tradisional, hingga makanan siap saji menjadi produk kuliner yang banyak dikonsumsi. Makanan berat yang menjadi suatu kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari terimbangi dengan adanya cemilan. Produk ini menjadi suatu kebutuhan di berbagai pihak kalangan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya produk cemilan yang dipasarkan baik industri besar dan industri rumah tangga. Cara konsumsi yang praktis menjadi daya tarik konsumen terutama bagi anak muda.

Onde-onde ketawa merupakan jenis kue kering yang mempunyai bentuk bulat berdiameter 2 cm dengan salah satu permukaannya terdapat rekahan dan dibaluti wijen (Anton Supriyadi,2014). Onde-onde ketawa salah satu kue kering yang terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, wijen berbentuk bulat terbalut wijen, dan tengahnya mekar yang memiliki rasa manis gurih (Nurrita Sri Muningsih,2013). Onde-onde ketawa sudah tidak asing di telinga masyarakat. Penjualan onde onde pecah sudah menyebar hampir di seluruh masyarakat khususnya wilayah Jawa. Onde-onde ketawa dibuat dengan berbagai proses mulai dari penimbangan bahan, pencampuran seluruh bahan hingga homogen, pembentukan berbentuk bulat kecil, pembalutan wijen, dan penggorengan hingga warna kuning keemasan. Tampak permukaan renggang merekah menjadi alasan onde-onde ini disebut onde-onde pecah. Ciri khas dari onde-onde sendiri memiliki permukaan yang dibaluti oleh wijen. Kue kering ini menjadi pilihan konsumen sebagai hidangan tamu.

Tanaman Pandan merupakan tanaman yang mudah ditemui dan mudah dalam proses penanaman, selain itu mempunyai kandungan senyawa flavonoid, alkaloid, saponin, dan tanin yang memiliki potensi antimikroba. Tanaman pandan wangi banyak dimanfaatkan pada bagian daunnya. Pewarna, pemberi rasa, dan pengawet produk pangan potensi yang dapat dikembangkan dari kegunaan daun pandan

wangi M. Zainun Syauqil Mubarak, dkk. (2023). Senyawa turunan asam amino fenol alanin merupakan senyawa yang memberi aroma khas yang dapat dimanfaatkan sebagai penambahan rasa dan aroma. Zat klorofil yang terkandung dapat menyebabkan warna hijau yang dimanfaatkan sebagai pewarna. Adapun manfaat daun pandan wangi yang digunakan sebagai obat tradisional seperti tidak nafsu makan, menghitamkan rambut, menghilangkan ketombe, dan mengobati lemah saraf (Rina Marina & Endang Puji Astuti, 2012).

Onde-onde ketawa merupakan jenis jajanan tradisional yang telah lama dikenal oleh masyarakat. Kepopularitasannya mulai tergeser dengan banyaknya jajanan modelan kekinian. Membutuhkan inovasi untuk mengembalikan eksistensi di tengah persaingan kuliner yang semakin beragam. Salah satu aspek yang menarik dari produk onde-onde ketawa yang masih kurang bervariasi adalah warna. Warna menjadi respon sensorik yang paling cepat dan mudah memberikan kesan awal terhadap produk. Oleh karena itu, penambahan daun pandan pada pembuatan onde-onde ketawa bertujuan meningkatkan daya tarik visual melalui warna yang menarik. Inovasi ini juga berfungsi sebagai upaya menambah nilai gizi, nilai guna, nilai ekonomis pandan.

Adanya Proyek Usaha Mandiri ini, maka tercipta sebuah inovasi pangan onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan menjadi produk yang dapat diterima oleh semua kalangan. Selain menarik minat masyarakat inovasi penambahan ekstrak daun pandan dapat meningkatkan nilai gizi yang terkandung. Salah satu manfaat dari daun pandan dapat menurunkan kadar gula dalam tubuh. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari onde-onde tradisional dan daun pandan pada umumnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan yang dapat diterima oleh konsumen?

2. Bagaimana strategi pemasaran onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan untuk menarik daya beli konsumen ?
3. Bagaimana perhitungan analisa biaya dan kelayakan usaha produk onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui strategi pemasaran produk onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan.
3. Mengetahui analisa biaya dan kelayakan usaha produksi onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan.

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Memberi informasi dan inovasi produk onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan.
2. Meningkatkan nilai jual onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan.
3. Membuka peluang usaha baru untuk membuka bisnis produk onde-onde ketawa dengan penambahan ekstrak daun pandan.